

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Екологічні вимоги до виробництва харчової продукції.
2. Зміст і завдання сучасного товарознавства.
3. Хімічний склад продовольчих товарів.
4. Світовий ринок товарів і послуг.
5. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки і якості товарів.
6. Показники якості товару. Чинники якості продовольчих товарів.
7. Зберігання і транспортування товарів.

Питання для самоперевірки

1. Обґрунтуйте поняття «споживча цінність» та назвіть основні складові поняття.
2. Що таке нормативно-технічна документація (НТД). Категорії НТД.
3. Які показники якості визначають при органолептичній оцінці товарів?
4. Що являють собою фізико-хімічні показники якості товарів?
5. Дайте коротку характеристику способу визначення сухих речовин, кислотності та вмісту вологи харчових продуктів. Якими методами можна визначити ці показники?
6. Які основні речовини входять до складу харчових продуктів? Дайте їх характеристику.
7. Які основні умови зберігання продовольчих товарів? Як вони впливають на якість?
8. Які методи контролю якості товарів?